

Rheingauer Weinzeitung

zugleich Zeitschrift für den „Rheingauer Weinbau-Verein“

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellerwirtschaft.

Tel.-Adr.: Weinzeitung Destr. 1921.

Expedition: Destr. im Rheingau, Marktstraße 9.

Fernsprecher Nr. 140.

Postfachkonto: Frankfurt (Main) Nr. 8924.

Nachdruck bei Quellenangabe gestattet.

Erscheint 14-tägig. Bestellungen bei allen Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658) u. der Expedition. Post-Bezugspreis **M. 3.00** pro Quartal exkl. Bestellgeld; durch die Expedition geg. portofreie Einlieferung von **M. 3.00** in Deutschland, **M. 3.50** im Ausl.

Verlag und Druck:
Otto Etienne, Destr. im Rheingau.

Inserate die 6-gespalt. Petitzeile **M. 1.25**; **Reklamen** **M. 2.50**. **Beilagen-Gebühr:** 3000 Exemplare 60 M. **Anzeigen-Akademie:** die Expedition zu Destr. 1921 so wie alle Annoncen-Expeditionen. — **Beiträge** werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. 40 Pf.

Nr. 22.

Destr. im Rheingau, Sonntag, den 30. Oktober 1921.

19. Jahrgang.

Die heutige Nummer umfaßt 6 Seiten.

Erstes Blatt.

Rheingauer Weinbau-Verein.

* Aus dem Rheingau, 27. Okt. Die weinbautreibende Bevölkerung wird auf die bestehenden Vorschriften des Weingesetzes vom 7. 4. 1909 erneut hingewiesen, wonach jeder, der die Absicht hat, Traubenmaishe, Most oder Wein zu zudern, der Ortsbehörde Anzeige zu erstatten hat. Eine gleiche Anzeige haben diejenigen Personen, welche gewerbsmäßig Wein in den Verkehr bringen, von der Herstellung des Hausstrunkes zu machen. Nach dem Erlasse des Ministers für Volkswohlfahrt vom 30. 7. 1920 sind in der Buchführung Erleichterungen dadurch geschaffen, daß: a) Schankwirte, Lebensmittelhändler, Krämer und sonstige Kleinverkäufer von Wein, anstelle des Weinbuches nach Muster F., die nach dem Weinsteuergesetz zu führenden Bücher nach Muster 12 und 13 verwenden dürfen, wenn in Spalte „Bemerkungen“ des Weinsteuerbuches ein Vermerk darüber aufgenommen wird, ob der dort gebuchte Wein gezuckert ist oder nicht; b) die ordnungsmäßige Führung des Weinsteuerbuches nach Muster 12 und 13 und gleichzeitig des Kellerbuches nach Muster A oder B das Weinlagerbuch D entbehrlich macht, jedoch Betriebe, die Zucker zusetzen, nicht von der Pflicht zur Durchführung nach Muster C befreit.

* Aus dem Rheingau, 27. Okt. Der Rheingauer Weinbauverein erhielt von der Weinhandelsgesellschaft m. b. H. zu Berlin folgende Nachricht, der wir hiermit weitere Verbreitung geben: „Der Herr Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft hat neumeist auch die Brücke bei Worms und die Fähre bei Litz für den Verkehr mit rein deutschen Weinen auf Grund der von uns vorgeschriebenen Herkunftserklärungen gestattet, wenn die zuständigen Kontrollstellen des Reichsbeauftragten für die Ueberwachung der Ein- und Ausfuhr in Lappertheim und Litz rechtzeitig vom Tag, Zeit und Ort des Uebergangs in Kenntnis gesetzt werden. Im übrigen bleiben die bisherigen Bestimmungen unverändert.“

* Hochheim a. Main, 24. Okt. Gestern Nachmittag fand in der „Burg Ehrenfels“ eine gemeinschaftliche Versammlung der Ortsgruppe des „Weinbau-Vereins“, des „13. landwirtschaftl. Bezirks-Vereins“ und der „Ortsbauernschaft“ statt.

Herr Siegfried, als Obmann des Weinbau-Vereins, begrüßte die Erschienenen, besonders die als Gäste anwesenden Herren, u. A. den Herrn Landrat Schlitt. Sodann übergab Herr Siegfried das Wort Herrn Weinbau-Inspektor Bickel, der sich in gutverständlicher Rede über die „Rebenselektion“ und die Beschaffung „selektierter Reben“ zu Neu-Anlagen aussprach. Hierauf berichtete Herr Franz Preis als Teilnehmer der Studienreise in das reblausverseuchte Weinbaugebiet bei Naumburg an der Saale über seine dortigen Eindrücke. Herr Preis hat seine Aufgabe, uns von dem dortigen Stand der Reben zu unterrichten, in vollendeter Weise erfüllt. Mit großer Aufmerksamkeit hörten die Teilnehmer der Versammlung den interessanten Ausführungen zu und wurde allgemein dem Wunsche Ausdruck gegeben, es möchte wohl einer der Teilnehmer an der Studienreise sich der dankbaren aber auch notwendigen Aufgabe unterziehen, über die Studienreise in der Vereinszeitschrift, der „Rheingauer Weinzeitung“, ausführlich zu berichten. Herr Landrat Schlitt sprach ebenfalls einige Worte an die Erschienenen und führte die Gründe an, weshalb bis heute noch nicht die Hochheimer Rebschule zu Stande gekommen sei und glaubte den nach seiner Meinung schwachen Besuch der Versammlung bedauern zu müssen, was Herr Hirschmann jr. dahin korrigierte, daß die Versammlung absolut nicht schwach besucht sei und eine größere Teilnahme überhaupt nicht zu erwarten gewesen wäre, da die sämtlichen Mitglieder des Hochheimer Weinbauvereins anwesend seien. — Nachdem nun die weinbaulichen Fragen erledigt waren, hielt Herr Winterschuldirektor Dr. Bill-Wiesbaden ein Vortrag über: „Wie bringt der Landwirt mit Rücksicht auf die Futternot seinen Viehbestand durch den Winter?“ Herr Bollmer, als Vorsitzender des 13. landw. Bezirks-Vereins, dankte dem Redner für seine Darlegungen und ersuchte die Landwirte die guten Ratschläge zu befolgen um von dem Gehörten auch den Nutzen zu ziehen. Ein Appell, dem Verein als Mitglied die alte Treue zu bewahren, schloß die sehr anregende Tagung.



Berichte.



Rheingau.

* Aus dem Rheingau, 27. Okt. Ein ungeahntes, selten schönes Oktoberwetter hilft den Trauben zur vollkommensten Edelreife. Wer hätte geglaubt, daß sich nach dem dauernd schönen

Sommer der Herbst so sonnig gestalten würde? Hin und wieder geht ein leichter Regen nieder und macht in Verbindung mit den Morgennebeln die Trauben noch brühiger. Jetzt haben diese einen solchen Reifegrad erreicht, wie wir ihn überhaupt noch nicht erlebt haben. Da auch das schöne Lesewetter von bestem Einfluß auf den Ausbau der Weine im Fasse ist, bestreben sich die meisten Winzer, den Herbst jetzt einzubringen. Einige Großbesitzer bleiben bei der alten Tradition, die Lese noch hinauszuschieben. Sie fürchten nicht das Risiko, etwas an Menge zu verlieren, wenn es gelingt, die Güte noch zu steigern. Solche Güter müssen wir haben, sie halten den Weltruf der Rheingauer Weine aufrecht. Im Rheingau beträgt das durchschnittliche Gewicht des Mostes 100—130 Grad nach Oechsle. Die großen Güter werden Grade erreichen, wie sie noch nicht geherbstet wurden und wie sie die jetzige Winzergeneration noch nicht erlebt hat! Der „1921er“ wird mit goldenen Lettern in der Weinchronik verzeichnet werden und wer weiß, ob es uns jemals noch einmal vergönnt sein wird, einen an Güte so großen Herbst einzutun. Die Menge ist ja sehr unterschiedlich. Ein Viertel bis drei Viertelherbst wird das Ergebnis sein; letzteres natürlich nur ganz vereinzelt. So sieht man trotz der schmerzlichen wirtschaftspolitischen Lage des Landes nur frohe Gesichter und eine zuversichtlichere Stimmung würde Platz greifen, wenn das Gespenst ungeahnter Abgaben und der völlig unsicheren wirtschaftlichen Lage nicht auf uns lasten würde. Die Preise für Trauben gehen täglich in die Höhe; verschiedentlich wurden schon Mark 10.— per Pfund Trauben gezahlt. Die Nachfrage ist sehr lebhaft.

* Aus dem unteren Rheingau, 24. Okt. Während in den Gemarkungen des unteren Rheingaus die Trauben bereits eingebracht sind, nahm die allgemeine Weinlese im mittleren und oberen Rheingau erst dieser Woche ihren Anfang. Das prächtige Oktoberwetter hat die Qualität noch wesentlich gesteigert. Im unteren Rheingau befinden sich die eingelagerten Moste bereits in Gärung. Die Nachfrage nach Jungweine hat schon lebhaft eingesetzt. Kleinere Pöfchen gingen in andere Hände über, so in Lorchhausen zu 18 000 bis 19 000 M. je Stück auf der Hefe. Die Preise für verkaufte 1920er Weine bewegten sich in Lorchhausen und Lorch zwischen 15 000—18 000 M. je Stück; in Aulhausen wurden für verschiedene Partien 1920er Weine 24 000—30 000 M. je Stück bewilligt.

× **Hallgarten**, 26. Okt. Die Lese ist in vollem Gange. Der Ertrag gleicht einen halben bis Drei-Viertel-Herbst. Die Traubenpreise steigen. Zuerst wurden 8—9 Mark per Pfund gezahlt und heute 10—11 Mk. — Die Winzer legen größtenteils selbst ein und neigen wenig zum Verkauf der Trauben.

* **Geisenheim**, 26. Okt. Die Weinlese ist seit Montag hier im Gange. Das Herbstgeschäft ist recht lebhaft und werden bis zu 10 Mk. für das Pfund Trauben bezahlt. Da man in diesem Jahre auf das Stück Wein bis zu 35 Ztr. Trauben rechnen muß, stellt sich das Stück 21er heute schon auf 35'000 Mark.

* **Rüdesheim**, 25. Okt. Die Weinlese geht ihrem Ende entgegen. Gegen das Vorjahr wird in Folge der großen Trockenheit heuer etwas weniger geerntet, dagegen ist die Qualität eine ganz vorzügliche; wurden doch schon Mostgewichte bis zu 136 Grad nach Dechsle festgestellt. Für Rüdesheimer Trauben wurden 4000—4300 Mk. für die Ohm (200 Liter Maische) bezahlt.

* **Rüdesheim**, 24. Okt. Bei der Verstärkung der diesjährigen Traubenzresenz der hiesigen Frühmesserei-Weinberge wurden für die Ohm (200 Liter Maische) aus den nachbenannten Lagen erlöst: 1. Gemarkung Eibingen „Dechanen“ 4600 Mark (1920: 1910 Mk.) (Steigerer Jakob Müller); 2. Gemarkung Rüdesheim: „Neuweg“ 5000 Mark (1920: 2619 Mark), „Bischofsberg“ 5500 (1920: 2870 Mark) und „Oberer Engerweg“ 5800 Mark (1920: 2610 Mark), (J. Sahrholz Wwe. u. Söhne); „Hinterhaus“ 5300 (1920: 2770 Mark), (Aug. Kneip); „Berg Hauptmann“ 6100 (1920: 4200 Mark), (Weith u. Jordan); „Berg Burgweg“ 6100 Mark (Aug. Kneip).

+ **Mulhausen**, 27. Okt. Die Weinlese ist seit einigen Tagen beendet. Während die Menge der Ernte nicht so groß wie im letzten Jahre war, ist die Güte der Trauben ganz vorzüglich. Der Zentner Trauben wurde mit 700 Mark gehandelt. Die größeren Weinbergbesitzer haben ihre Kreszenz, wie immer, eingekauft, um diesen großen Wein auszubauen und die natürliche Wertsteigerung bis zum nächsten Jahre abzuwarten.

* **Schierstein**, 24. Okt. Die Traubenlese ist beendet. Die Güte der Trauben ist hervorragend. Der Most wiegt nach Dechsle 110—115 Grad. Ein fester Preis ist hier noch nicht genannt worden. Es sind Käufe für 7 Mk. das Pfund getätigt worden. Ein hiesiger Wirt hat 8 Mk. für das Pfund bezahlt.

* **Dogheim**, 24. Okt. Die Weinlese ist beendet. Der Ertrag war verschieden. Namentlich ältere Weinstöcke trugen wenig, im Durchschnitt ein Drittel der vorjährigen Ernte, während von jüngeren Weinbergen so viel wie 1920 geerntet wurde. Die Trauben wurden mit 7 bis 9 Mk. das Pfund verkauft.

Whein.

* **Bacharach**, 24. Okt. Die Traubenlese ist beendet. Infolge der Frühjahrsfröste fiel die Menge in manchen Lagen sehr gering aus, andere Lagen dagegen, die weniger davon betroffen wurden, ergaben immerhin noch etwa einen halben Ertrag. Das Herbstgeschäft gestaltete sich überaus lebhaft, die Nachfrage konnte kaum befriedigt werden und die Preise gingen fortgesetzt in die Höhe. Es stellte sich der Zentner Trauben hier und in Steeg auf 600 bis

700 Mk., in Oberdiebach auf 550—560 Mark, in Manubach auf 580—600 Mk., in Rheindiebach auf 510—518 Mk., und in Medenscheid und Witzberg auf 545 Mk. Ebenso lebhaft ist die Nachfrage nach 1921er Mosten, die in Oberdiebach zu 18,000 Mk. das Fuder (1000 Liter) auf der Hefe mit mehreren Fudern bereits gehandelt wurden. Auch in 1920er Weinen fanden zahlreiche Umsätze hier und in der Umgebung statt, bei andauernder Nachfrage.

Main.

* **Aus dem blauen Ländchen**, 24. Okt. Die in der letzten Woche in den Weinorten des blauen Ländchens geernteten Moste übertreffen an Güte alles bis jetzt hier Dagewesene. Ein Gehalt von 95 bis 110 Grad nach Dechsle konnte überall festgestellt werden. Der Güte entsprechend stellte sich auch der Verkaufspreis für Trauben: 6—7.50 Mark das Pfund. Hinsichtlich der Menge ließ der Herbst manches zu wünschen übrig, einmal weil die Jungreben im Mai durch den Frost gelitten und dann auch, weil die Beeren infolge der großen Trockenheit weniger „Brühe“ lieferten.

Rheinheffen.

* **Rheinheffen**, 24. Okt. Der 1921er Wein entwickelt sich in jeder Hinsicht zu einem Rektordwein von selten erreichter Art. Das gilt in gleicher Weise von seiner Güte wie von seinem Preise. Mostgewichte von 130 Grad und darüber, die man seit Menschengedenken nicht feststellte, sind an der Tagesordnung. Dabei erhöht sich infolge der zur vollen Auswirkung kommenden Edelreife der Zuckergehalt der Beeren von Tag zu Tag noch immer mehr. Die Jagd nach diesem edlen Tropfen steigert sich dementsprechend immer mehr, und die Preise gehen bis zu einer wohl von niemand erwarteten Höhe aufwärts. Heute wird für neuen Traubenmost schon ein Stückpreis von 30,000 Mark gezahlt und für den halben Schoppen besserer Lagen zahlt man schon bis zu 12.50 Mark. Dies entspricht einem Stückpreis von rund 60,000 Mark. Gute, ausgereifte Weine des Jahrganges 1921 kommen bei Zugrundlegung dieser Mostpreise nicht unter 50,000 Mark zu stehen.

* **Oppenheim**, 24. Okt. Herr Johann Blüm erzielte bei einem Viertelfuß Beerenauslese aus der Lage Sadträger ein Mostgewicht von 142 Grad nach Dechsle.

* **Oppenheim**, 27. Okt. In hiesigen Weinbergslagen wurden durch Untersuchung der hiesigen Lehr- und Versuchsanstalt folgende Mostgewichte festgestellt: Sadträger Beerenauslese 240 Grad Dechsle, 8 pro Mille Säure, Brünchen Beerenauslese 233 Grad Dechsle, 7,5 pro Mille Säure.

Wahr.

* **Niederhausen**, 27. Okt. Die preußische Domäne Niederhausen-Schloßböckelheim hat bei Trockenbeerenauslese Mostgewichte von 230 bis 290 Grad festgestellt.

Wheinpfalz.

* **Von der Haardt**, 24. Okt. Nur die großen Weingüter an der Mittelhaardt sind noch mit der Weinlese beschäftigt. Im Bezirk Dürkheim wurde neuer Wein mit 40 000 Mk. für 1000 Lt. bezahlt. Mostgewichte an der Mittelhaardt bis jetzt 135—155—160 Grad nach Dechsle-Wage; Ausschankpreise daselbst bis 20—25 Mk. für ein halbes Liter neuen Wein.

Mosel.

* **Von der Mosel**, 26. Okt. Die Weinlese ist beendet, nur einzelne größere Güter haben noch zu herbsten. Der Handel mit Trauben entwickelte sich bisher nicht so allgemein wie in den Vorjahren, da die fremden Käufer ausblieben. Die Mostgewichte variieren zwischen 85—95 Grad nach Dechsle. Die Säure beträgt durchschnittlich 8,5—9,6 pro Mille. — Für Kleinwinztrauben wurden gezahlt: In Cochem Mark 330—340, in Treis Mk. 315—325, in Bruttig-Fantel Mk. 300, in Poltersdorf Mk. 325—360, in Cond Mk. 450 per Zentner. Die Mostuntersuchung einer Edelbeerenauslese, gewonnen in dem Weingute der Witwe Dr. Tanisch (Bernkasteler Doktor) ergab ein Mostgewicht von 241 Grad Dechsle bei einer Säure von 16,9 pro Mille. Es dürfte dies wohl das höchste Mostgewicht sein, welches je an der Mosel erzielt wurde. Bezüglich der Menge rechnet man im allgemeinen auf einen dreiviertel Herbst. In der Güte dürfte der 1921er vielleicht dem Jahrgang 1865 am nächsten kommen, jedenfalls sind die Trauben von einer Süße, wie die ältesten Winzer es noch nicht erlebt haben. Die Trauben sind aber auch nicht nur in der Augusthitz gekocht worden, wie man es von einem normalen Weinjahr verlangt, der Oktober mit seiner durchschnittlichen Wärmtemperatur von 22 bis 26 Grad brachte sie ein zweitesmal zum kochen. — Vereinzelt ist Fäsmangel eingetreten, die Holzküfer haben noch fortwährend neue Fässer zu liefern. Der Preis ist von 950 auf 1100 Mark gestiegen.

Ausland.

* **Aus Tirol**, 20. Okt. Der schöne Sommer hat eine qualitativ ausgezeichnete Weinernte in Tirol ergeben, in der Menge bleibt sie allerdings um etwa 20 Prozent gegen den Ueberreichtum des Vorjahres zurück. Die Preise bewegen sich zwischen 80 und 210 Lire pro 100 Hektoliter. Die guten Sorten kosten bis 80 Lire weniger als im Vorjahre, ein erstes Zeichen des dort einsetzenden Preisabbaues für Wein.



Verschiedenes.



* **Geisenheim**, 27. Okt. Am 1. Oktober war Herr Gartendirektor Glindemann 25 Jahre im Dienste der hiesigen Höheren Staatlichen Lehranstalt. Dieses Jubiläum wurde mit einer entsprechenden Feier begangen.

* **Lorchhausen**, 27. Okt. Die hiesigen beiden landwirtschaftlichen Genossenschaften, Winzerverein u. Spar- und Darlehnskasse, bestehen jetzt 25 Jahre. Aus diesem Anlaß soll Sonntag, 30. Okt., im Winzerhause eine Festversammlung in Verbindung mit einer einfachen Feier stattfinden, wozu die Mitglieder eingeladen sind.

+ **Mainz**, 24. Okt. Unter dem Namen „Verband der Weinkommissionärvereinigungen der Weinbaugebiete des Rheins, der Haardt und der Mosel“ ist mit dem Vorort Mainz, ein Zusammenschluß der maßgebenden Kommissionärvereinigungen der Deutschen Weinbaugebiete des Rheins, der Haardt und der Mosel, erfolgt. Dem Verband gehören an: 1. Vereinigung Rheinischer Weinkommissionäre E. V. (Rheingau, Rheinheffen u. Nahe), 2. Weinkommissionärvereinigung der Mosel, Saar u. Ruwer, 3. Verein für Rheinpfälzischen Weinhandel, Abteilung Kommissionäre. Auf der Gründungsversammlung wurden zum Vorsitzenden

Herr Josef Fald-Bramigt-Mainz, als Stellvertretender Vorsitzender Herr Emanuel Simon-Bad-Dürkheim gewählt. Zum Syndikus und Geschäftsführer ist Herr Rechtsanwalt Cordes, Mainz, bestellt worden, der schon seither in gleicher Eigenschaft bei der Vereinigung Rheinischer Weinkommissionäre tätig ist. Der Zweck des Verbandes ist, die gemeinschaftlichen Interessen des Weinkommissionärstandes einheitlich zu vertreten und den realen Kommissionärstand zu fördern, insbesondere hat sich der Verband zur Aufgabe gestellt, im einheitlichen Zusammengang mit den Interessenverbänden des Weinbaues und des Weinkommissionärs durch Abmachungen und Festsetzung von Handelsgebräuchen klar zu stellen und Auswüchse im Vermittlungsgeschäft wie sie in der Nachkriegszeit leider mehrfach in die Erscheinung getreten sind und zu Mißhelligkeiten im Verkehr mit dem Weinbau und Weinhandel führen mußten, mit Nachdruck zu bekämpfen.

* Die Weinsendungen vom be-seigten ins unbeseigte Gebiet haben eine Erleichterung erfahren. Durch neuerliche Verfügung der Zentrale in Berlin brauchen Weine zweifelsfrei deutscher Herkunft fortan keine Herkunftserklärung mehr. Dagegen bedürfen Auslandsweine nach wie vor einer Zulaufsgenehmigung. Treffen solche Weine ohne Zulaufsgenehmigung im unbeseigten Gebiet ein, haben derartige Sendungen Verfall ohne Genehmigung zu gewärtigen.

* Weinversteigerungen „eigenen Gewächses“. Der preußische Minister für Handel und Gewerbe hat in Ergänzung der Ausführungsbestimmungen zu der Verordnung über Wein vom 31. August 1921 bestimmt, daß als Versteigerungen eigenen Gewächses im Sinne des § 2 der genannten Verordnung nur solche Versteigerungen anzusehen sind, die im Erzeugungsgebiet des zu versteigernden Weines erfolgen.

△ Der 1921er an der Mosel! In Nr. 79 der „D. W. Z.“ schreibt Weinbaulehrer Röder Bernkastel in einer Abhandlung über den 1921er Wein, auf die wir nicht weiter eingehen wollen: „Trotzdem wird es auch in diesem Jahr Moste geben, die verbesserungsbedürftig sind.“ Wenn diese Behauptung richtig ist, und man sollte es von einem Weinbaulehrer annehmen, so beweist dies, daß es an der Mosel „Weinbaufächen“ gibt, auf denen Naturweine überhaupt nicht zu erzielen sind. Da, wo im Jahr 1921, dem hervorragenden Sonnenjahr, kein Wein wächst, der ungezuckert getrunken werden kann, da sollte überhaupt Wein nicht gepflanzt werden; dahin gehören Kartoffeln oder Lohheiden.

Kleine Chronik.

* Traubenkuriosum. Was das Weinjahr 1921 nicht alles zuwege gebracht hat, beweist folgender wohl einzig dastehender Fall, der von der Mosel gemeldet wird. In einem Weinberge, oberhalb der Himmelsleiter, wurde an einem Rieslingstock eine Bogrebe von etwa 40 Zentimeter Länge gefunden, an welcher neben 4 Stück grünen, aber reifen Rieslingtrauben eine vollkommen entwickelte rote Traube mit ausschließlich roten Beeren vorhanden war. Die grünen und die rote Traube befinden sich wohl gemerkt an ein und derselben Bogrebe, nicht etwa an einem zweiten Schenkel. — Der Bogen wird mitsamt den Trauben in der Lehranstalt für Wein- und Obstbau in Bernkastel-Kues in

ein Dauerpräparat gebracht, damit dieses Traubenkuriosum der Nachwelt erhalten bleibt.

* Ein Verfahren zur Verbesserung der Weinernte. In Frankreich hat man kürzlich interessante Versuche zum Abschluß gebracht, die der Frage galten, wie man für die Entwicklung der Weinreben möglichst günstige Bedingungen schaffen könne. Man hat zu diesem Behuf auf den mit Weinreben besetzten Feldern die Oberfläche mit einer Art von Zementstaub bedeckt, der verschiedenartig gefärbt worden war. So wurden einzelne Stücke mit weißem, andere mit schwarzem und wieder andere mit rosafarbigem Staub bestreut. Dabei hat man feststellen können, daß der Traubenertrag auf den rot oder schwarz gefärbten Geländestücken größer war, als der auf den anderen. Die Erklärung ergab sich aus der Wahrnehmung, daß man bei den beiden mit schwarzem oder rotem Staub bedeckten Stücken auch eine stärkere Erhöhung der Temperatur des Bodens konstatierte. Diese Versuche eröffnen den Weinbauern also die Aussicht, durch ein verhältnismäßig einfaches Mittel den Ernteertrag erhöhen zu können.

Schriftleitung: Otto Etienne, Oestrich am Rhein.

Eingefandt.

△ Oestrich, 27. Okt.

Ueber den großen Schaden, den die Bienen den Weinbergsbesitzern gerade in besonders guten Jahren zufügen, ist schon öfters Klage geführt worden und wir wollen heute nicht untersuchen, ob alle die Klagen ihre Berechtigung hatten. Wer aber heute noch nicht davon zu überzeugen ist, daß die Bienen den Winzern unter Umständen den Schweiß einer ganzen Jahresarbeit rauben können, dem hätten wir empfohlen, sich einmal den trostlosen Zustand der Weinberge in der nahen „Mühlgasse“ und „Eiserweg“ anzusehen. Bei einer Lese, die am Donnerstag Nachmittag bei dem schönen sonnigen Wetter vorgenommen wurde, war es beim besten Willen nicht möglich, sich der Tausenden von Bienen, die in dem Weinberg „arbeiteten“ zu erwehren, sofern man sich nicht Kopf und Hände mit Tüchern verwickelt hatte. Passanten wurden auf den Zustand aufmerksam, kamen in den Weinberg und konnten sich von dem Jammer überzeugen. Was da hing, waren nur noch die Hülsen der Beeren eines gut behangenen Weinbergs. Die Ernte von diesen 35 Ruten Weinberg betrug 120 Pfd. Rappen, gefeilt etwa 40 Liter Most. Eine Art ohnmächtigen Mergers erfaßte einem angesichts solchen Ertrages. Der Winzer arbeitet das ganze Jahr; er baut, düngt, spritzt und schwefelt und bestäubt mit allen nur möglichen teuren Mitteln die Trauben gegen den Heu- und Sauerwurm und wenn er glaubt, all diesen Kalamitäten gegenüber Herr geworden zu sein, kommen im letzten Augenblick die Bienen und berauben ihn des Segens seiner Jahresarbeit. Die Imker lachen sich schadensfroh in die Faust und sprechen von einer „reichen Ernte“, bedenken nicht, daß die Ernte gewissermaßen ein Diebstahl ist, wie sich einer der hinzugekommenen Passanten so geschmackvoll äußerte. Zur Korn- und Weizenfaat verbietet man den Taubenzüchtern ihre Tauben fliegen zu lassen, in der „weisen Fürsorge“, die Tauben könnten dem Landwirt Schaden zufügen. Was will ein solcher Schaden heißen, gegenüber dem Schaden, der dem Winzer durch die Bienen zugefügt wird und in viele Tausende geht? Gibt es keinen Schutz für dieses Eigentum? Kann hier keine Verordnung erlassen werden, der den Winzer gegen die räuberischen Bienen schützt? Können die Imker

einen solchen Zustand mit ihrem Gewissen verbahren? Kann man sich einer „reichen Ernte“ freuen, wenn man nur zu gut weiß, daß diese Art „Ernte“ Eigentum des Nächsten ist? Vielleicht bringen diese Zeilen die Sache einmal höheren Orts oder im Weinbau-Verein zur Sprache.

Ein Weinbergsbesitzer.

NOSPERAL

das beste Mittel

gegen Peronospora

Welches Geschäft

errichtet Kriegsbesch. mit eigenem Haus u. Telef. Anschl. Filiale in größerem Orte Rheingaus. Am liebsten Speiserei od. Aufschnittgeschäft. Offerten u. D. 14688 an d. Exped. ds. Bl.



Hydrl. Kelteranlagen

für Wein, Obst u. Beeren, Trauben- und Obstmühlen

bauen und liefern prompt

Bergmüller & Co., Vaihingen

Stuttgart.
Maschinen- und
Pressbau-
Anstalt



„Neue 200 L.-Weinfässer“

aus neuem bestem Eichenholz, ca. 0,84 m hoch, 23/24 mm stark, 8 Bände preisw. abzugeben. Anfr. erb. u. 670 a. d. Exp. d. Bl.

Gummi - Stempel

in jeder Ausführung und zu den billigsten Preisen liefert

Otto Etienne,
„Rheingauer Weinzeitung“,
Oestrich.

Diebstahl

Bruch, Leckage,
Aufruhr und Plünderung!

Gegen diese Gefahren
versichern Sie

bei allen Transportmitteln von und nach allen Plätzen am billigsten und schnellsten stets durch die Versicherungs-Gesellschaften

„Agrippina“, „Kölner Lloyd“ u. „Mitteleuropäische“.

General-Agentur

Jacob BURG

ELTVILLE am Rhein.

Fernsprecher Nr. 12.

1a. Referenzen.

Für Flechten-Kranke!

Knoten-, Ring-, Eiter- und Bartflechte, auch veraltete Leiden, heile ich unt. Garantie mit meinem vielbewährten Flechtenheilmittel in 8-14 Tagen. Zahlreiche Dankschreiben. Eine Flasche genügt. Preis 25 Mark.

F. Müller, Heilkundiger, Bremen

Grosse Krummenstr. 23. Sprechst. 9-10 u. 3-4 Uhr.

Orhofte

$\frac{1}{2}$ und $\frac{1}{1}$
Halbstücke
und sonstige Faßgrößen
ständig auf Lager abzu-
geben

Fasshdlg. Grünfeld
Wiesbaden, Schornhorst-
straße 26.

Keller-Lack

Faßschwefel, Talg, sämt-
liche Kellerartikel
empfehlen preiswert die

Drogerie Kepplinger
Mainz Pfandhausstr. 3
Telefon 1551.

**Herbst-
Bütten,**

Fässer, von 400 bis
800 Lt. Inhalt,
großes Lager.

Küferei Braun, Mainz,
Mittlere Bleiche 34,
Frauenlobplatz 2, Tel. 2148.

Rundkellern

neu mit Luxemburger Druck-
werk für 600 und 900 Lt.
Aufschüttung äußerst billig
verfüglich.

Valentin Schwarz,
Mechan. Werkstatt.
Nieder-Olm.

Strohhüllen

gute schwere
Qualitätsware, für alle
Flaschenarten liefern
preiswert

Schneider, Becker & Cie.
Abt. Strohhüllenfabrik
Biebrich a. Rh.
Fernspr. 121, Sch. 48.

Strohhüllen

aller Art,
2 nächtig, 3 nächtig, offen
oder mit prima Kopfbund,
aus prima ausgehämmtem
Roggenstroh empfiehlt

1. Südd. Automat.
Strohhüllenfabrik
Christ. Grav, Fürth i. B.

Landwirt,

Praktikant,
2 Semester Weinbau, Schule,
24-jähr., sucht

Volontärstelle
in Weinhandlung.

Angebote unter 664 an
die Exped. dieser Zeitung
erbeten.

Wein-Fässer

von 600—6000 Ltr.
oval und rund,
weingrün, neu u. gebraucht,
billig abzugeben

Carl Schlamp,
Nieder-Saulheim,
i. Rhein. am Bahnhof.
Bitte ausschneiden
und aufbewahren!

**Seitz-Werke**

G. m. b. H.

Kreuznach.

Kreuznacher Maschinenfabrik
Filter- und Asbestwerke.

Destillier-Apparate
für jeden Sonderzweck und bis
zu den größten Leistungen.

Ganze
Brennerei-Einrichtungen
Filter — Pumpen
Flaschenspülmaschinen.

Herbst 1921

Reinzuchtheife

von Hofrat Dr. Schmitt. Gärspunden aus Steingut,
Transport-Gärspunden mit Röhrchen, Mostwagen
nach Öchsle, Most-Säuremesser nach Dr. Jordan,
complett, Traubenschere, Tragbutten, Kellre-
Thermometer, Fasstalg, Kellernlack,
Kellerkerzen etc.

empfehlen:

Erste Mainzer Metallkapsel-Fabrik
Franz Zahn.

Abteilung II Kellereiartikel.

Ingelheimer Maschinenfabrik A.-G.

Nieder-Ingelheim am Rhein

liefert als Spezialität:
Hydraulische
Pressen

insbesondere für
Trauben- und Obstwein.

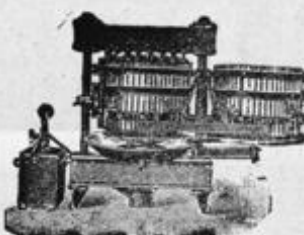
Spindelpressen jeder Art

Fassdampf-Apparate,
Mühlen,

Weinpumpen und Kellerei-Artikel.

Landwirtschaftliche Maschinen
in nur erstklassiger Ausführung.

General-Vertretung und Ausstellung für
den Rheingau: **Schneider, Becker & Co.,**
Biebrich am Rhein, Wiesbadenerstr. 19.

**Versicherungen**

gegen Verlust, Diebstahl u. Beschädig-
ung einschl. Feuer, Aufruhr Plünderung
für **Gütertransporte und**
Lagerungen aller Art

gleichviel wo, wohin und woher,
mit allen Transportmitteln auf der ganzen Welt!

Agrippina, Kölner Lloyd, Mitteleuropäische
General-Agentur

Jacob BURG
ELTVILLE am Rhein.

Fernsprecher 12.

Ia. Referenzen

Flaschenpapier weiss, bunt u. farb.gestreift

liefert vorteilhaft

Karl Wilh. Trefz, Wiesbaden,
Sedanstrasse 1. Telefon 776.

Insertate haben in der
„Rheingauer Weinzeitung“
den besten Erfolg!

Mainz

Tel. 66, 523, 095.

„Rhenus“

Gustavsburg.

Transportgesellschaft m. b. H.

Eildampferverkehr

nach sämtlichen Rheinstationen

Rotterdam, Amsterdam, Antwerpen

sowie Anschluß nach der Uebersee.

Sammelladung, Lagerung, Versicherung.

Montaner & Co.
Mainz

(Palamos — Epernay — Buenos-Aires)

Katalonische
Champagner- und Wein-Korken
(eigener Fabrikation).

JACOB BURG

Spedition Rheinschiffahrt Agenturen
Eltville a. Rhein.

Generalvertretung der „Agrippina“

See-, Fluss- u. Landtransport-Versicherungs-Gesellschaft
verbündet mit dem „Kölner Lloyd“ und der

„Mitteleuropäische“ Versicherungs-Gesellschaft
KÖLN a. Rhein.

Vertretung der „Kölnischen Unfall-Versicherungs-Aktien-Gesellschaft“
und der „Kölnischen Feuer-Versicherungs-Gesellschaft Colonia“.

Weinlagerfässer**Stückfässer****Fuderfässer****Halbstücke****Viertelstücke****Transportfässer**

in allen Grössen, liefert prompt und preiswert

Peter Wagner & Co., Mainz, Rh.

Fassfabriken u. Grosshandlung,

Walpodenstr. 20, (früher Altmünster-Brauerei).

Telefon 4347 — Tel.-Adr. Fasskarolus.

rund
und
oval**Stück- und
Halbstückfässer**

sowie

Verlandfässer

von 30—300 Lt. hat abzug.

Küferei Altmeier,

Bingerbrück, Wilhstr. 47.

Bin **Käufer** für jedes

Quantum unge-

wässerter Wein-

trestern. Diege-

brannten Trest.

gebe a. Wunsch

zu Futterzweck.

wieder zurück.

Brennerei BIBO,

Oestrich i. Rhg.

Rheingauer Weinzeitung

zugleich Zeitschrift für den „Rheingauer Weinbau-Verein“

Fachblatt für Weinbau, Weinhandel und Kellermwirtschaft.

Tel.-Adr.: Weinzeitung Destr. im Rheingau.

Expedition: Destr. im Rheingau, Marktstraße 9.

Fernsprecher Nr. 140.

Postfachkonto: Frankfurt (Main) Nr. 8924.

Nachdruck bei Quellenangabe gestattet.

Erscheint 14-tägig. Bestellungen bei allen Postanstalten (Postzeitungsliste Nr. 6658) u. der Expedition. Post-Bezugspreis **M. 3.00** pro Quartal exkl. Bestellgeld; durch die Expedition geg. portofreie Einsendung von **M. 3.00** in Deutschland, **M. 3.50** im Ausl.

Verlag und Druck:
Otto Etienne, Destr. im Rheingau.

Inserate die 6-gespalt. Petitzeile **M. 1.25**; **Kellamen** **M. 2.50**. **Beilagen-Gebühr:** 3000 Exemplare 60 M. **Anzeigen-Akademie:** die Expedition zu Destr. im Rheingau so wie alle Annoncen-Expeditionen. — **Beiträge** werden jederzeit angenommen u. honoriert. Einzelne Nr. 40 Pf.

Nr. 22.

Destr. im Rheingau, Sonntag, den 30. Oktober 1921.

19. Jahrgang.

Die heutige Nummer umfaßt 6 Seiten.

Zweites Blatt.

Der Kampf um Eberbach.

Die Wirksamkeit der Cisterzienser im Kloster Eberbach als Winzer- und Weinhändler ist bekannt. Sie haben den Steinberg gerodet und in unermüdlicher Arbeit den Weinbau im Lande verbreitet. Schon 1162 besaß das Kloster Eberbach eine eigene Kellerei in Köln, wohin es infolge zahlreicher Privilegien den Wein in seinem eignen Schiff, der „Eberbacher Sau“, ungehindert durch die verschiedenen Rheinzollschranken, ausführen konnte und im Jahre 1506 verzeichnete der Abt Martin von Boppard, daß in verschiedenen Kellereien des Klosters 1321 1/2 Last oder 1546 Fuder lagerten. Jedenfalls verdankt die Kultur der Rebe im Rheingau der Arbeit der geschäftlichen und technischen Praxis der Cisterzienser außerordentlich viel. Als der Rheingau im Jahre 1802 nassauisch wurde, war es mit der Klosterherrschaft bald vorbei. Am 8. März 1803 wurde Eberbach und die übrigen Klöster aufgehoben und säkularisiert und viele der kostbaren Schätze des Klosters sinnlos verschleudert. So wurden 8000 Bände der Bibliothek größtenteils als Makulatur versteigert und in Eberbach zogen Sträflinge und Geistesranke ein. Die ersten blieben bis kurz vor dem Kriege, wo die von ihnen benutzten Räume als Genesungsheim für das 18. Armeekorps eingerichtet wurden, bis die Befehle auch dieser Periode ein Ende machte.

Unter preussischer Herrschaft ist außerordentlich viel zur Erhaltung und Verschönerung der Klosteranlagen getan worden. Der herrliche Klostergarten ist ein Beweis der liebevollen Fürsorge der staatlichen Weinbauverwaltung, die hier ihre Steinberger, Hattenheimer und Erbacher Weine keltert, keltert und versteigert. In der Kirche wird längst wieder Gottesdienst gehalten, die Gebäude sind in gutem Zustande, und von ihnen wird zur Zeit nur und zwar nicht erst seit der preussischen Herrschaft, der Hospitalbau als weltberühmter Kellerraum benutzt.

Nun ist in einem Teil der Presse seit einiger Zeit ein schwerer Kampf um Eberbach entbrannt. Anknüpfend an Pläne der Weinbauverwaltung, Kleinwohnungen in dem von der Strafanstalt benutzten Gebäude einzurichten, wurde auf eine drohende „Verschandelung“ hingewiesen und

unter Berufung auf „Umtriebe landfremder Leute“ die Regierung ersucht, Eberbach zu erhalten und die Wünsche der katholischen Rheingauer zu erfüllen, d. h. das Kloster den Cisterziensern zurückzugeben. Es ist an sich begreiflich, daß der zum großen Teil katholische Rheingau, der schon im frühen Mittelalter 7 Klöster aufwies, von denen heute noch drei bestehen, Eberbach gern seiner ursprünglichen Bestimmung zugeführt sehen möchte. Nur sollte man diesen Wunsch nicht mit unhaltbaren Behauptungen begründen. Vor allen Dingen ist festzustellen, daß die Domänenverwaltung, die nach der Aufgabe des Genesungsheims über sämtliche Gebäude verfügt, um das Gegenteil von einer Verschandelung besorgt ist. Die einzige Verschandelung der Gesamtanlage, der provisorische Versteigerungssaal, wird entfernt und durch den Pfeileraal im Laienbrüderhaus ersetzt, der wie die anderen Räume dieses Gebäudes in sehr würdiger Weise wiederhergestellt worden ist. Ueber die Ausnutzung der übrigen Räume dieses von der Klausur völlig getrennten Hauses wird zurzeit verhandelt. Man hat daran gedacht, die Säle und Zimmer unverändert in den Dienst des Fremdenverkehrs zu stellen und als Unterkunftsräume einzurichten oder sie als Jugendherberge zu benutzen, also in durchaus zweckentsprechender Weise.

Die übrigen Pläne betreffen die Einrichtung einiger Kleinwohnungen und zwar in den Räumen, die ebenfalls wie das Laienbrüderhaus früher schon von der Strafanstalt benutzt wurden. Umbauten, die übrigens nur unter Kontrolle des Bezirkskonservators vorgenommen werden dürfen, sind überhaupt nicht vorgesehen, nur Renovationen der Zimmer und Entfernung einer einzigen, erst in den letzten Jahrzehnten eingezogenen Wand, wodurch der ursprüngliche Zustand wieder hergestellt würde. Bei dieser Gelegenheit mag daran erinnert werden, daß die schlimmste Verschandelung im Innern des Baues der im achtzehnten Jahrhundert, also noch in klösterlicher Zeit, vorgenommene Einbau von Zellen im Dormitorium ist, durch den die einzigartige Wirkung dieser gewaltigen Säulenhalle ganz wesentlich beeinträchtigt wird.

Wer Eberbach und die Pläne der Weinbauverwaltung sowie das Kunstverständnis und die außerordentliche Sorge der maßgebenden Personen um das Kloster kennt, wird nicht ohne Bedauern die merkwürdige Begründung der Angriffe und Wünsche gelesen haben. Dazu kommt, daß die Einrichtung der vorgesehenen Wohnungen einer

Motlage der Verwaltung entspricht, die gezwungen ist, für den im Interesse des Rheingaus angestellten Leiter der Rebveredlungsstelle Steinberg und für Kellerei- und Küfereiarbeiter, die jetzt aus Hattenheim, Hallgarten und selbst aus Rüdesheim täglich nach Eberbach wandern müssen, diese Wohnungen zur Verfügung zu stellen. Außer für diese Rheingauer Personen soll noch Raum für die Schule und eine Lehrerwohnung geschaffen werden.

Bereits vor längerer Zeit ist man an den Landwirtschaftsminister wegen Uebergabe des Klosters an die Cisterzienser herangetreten. Dem Ersuchen konnte umso weniger entsprochen werden, als der Orden außer dem Kloster noch 150 Morgen Land beansprucht, dessen Beschaffung unmöglich ist, da das wenige verfügbare Land bereits aufgeteilt wurde und die Domäne Neuhof für die Kultur des Steinbergs erhalten und deshalb im staatlichen Besitz bleiben muß. Und daß die etwaige Uebergabe des Steinberg an eine Ordensgemeinschaft ausgeschlossen ist, liegt auf der Hand. Die staatliche Weinbauverwaltung hat in wahrhaft vorbildlicher und musterhafter Weise an der Kultur der Rebe gearbeitet. Die Weine, die sie erzeugt und die in ihren höchsten Spitzen und Auslesen nur ein solch großer, nicht auf Spekulation begründeter Musterbetrieb erzeugen kann, sind das Produkt jahrzehntelanger Erfahrung und eines vieljährigen technischen und wissenschaftlichen Studiums und der Arbeit eines erprobten Beamtentums, das sich nicht einfach durch Mönche ersetzen läßt, die im übrigen ja auch „landfremd“ wären. Denn unseres Wissens gibt es außer in Marienstatt nur noch in der Schweiz, in Italien, Belgien und Oesterreich einige Zisterzienserklöster, aus denen der Stamm der neuen Klosterinsassen genommen werden müßte, wodurch es auch erklärlich ist, daß man im Rheingau bereits davon spricht, daß der hohe Wert des Schweizer Geldes für den Erwerb von Eberbach ausgenutzt werden soll. Allein schon die immer bedrohlicher werdende Reblausgefahr, zu deren wirksamer Bekämpfung die staatliche Rebveredlungsstelle im Steinberg fast allein berufen scheint, spricht gegen jede Besitzänderung.

Es erscheint nötig, alles dies zur Aufklärung der Öffentlichkeit zu sagen. Bei allem Verständnis für die Wünsche einzelner Rheingauer und trotz aller Freude an der Klosterromantik muß darauf hingewiesen werden, daß weder die Behauptungen von einer Verschandelung des Klosters

Eberbach auf Tatsachen beruhen, sondern daß viel eher das Gegenteil der Fall ist, und daß die Welt ohne Sorge um die Erhaltung der künstlerischen Schönheiten des Klosters sein kann. Die Worte von den landfremden Leuten — der verdienstvolle Leiter der Weinbauverwaltung ist Bayer, die anderen Beamten sind Rheingauer und wie die Regierung deutscher Abkunft und deutsch wie der Rheingau — mutet umso seltsamer an, als diese „landfremde“ Verwaltung im höchsten Maße dazu beigetragen hat, den Weltruf der Rheingauer Weine zu begründen und damit dem gesamten Rheingau Vorteile zu bringen. Wenn schon Wert auf eine klösterliche Niederlassung gelegt wird, wird es nicht unangebracht sein, darauf hinzuweisen, daß da vielleicht Gelegenheit wäre, den noch immer ein österreichisches Lehen darstellenden Johannisberg (das ehemalige Kloster Bischofsberg) in deutschen Besitz zu bringen und eventuell einer Ordensgemeinschaft zu übertragen. Das würde gewiß weniger Schwierigkeiten als die Erwerbung von Eberbach verursachen. H. G.

Schriftleitung: Otto Etienne, Oestrich am Rhein.



Kellerei - Artikel

Kellerei-Maschinen u. Geräte

wie

Pumpen, Filter, Schläuche, Korken, Kapseln, Flaschenpapier, Fassalg, Fasskitt, Hausenblase, Gelatine, Spunden, Spundlappen, Fassbleche, Fass- und Flaschenbürsten etc.

empfehlen in bester Qualität zu billigsten Preisen

Nau & Bollenbach
Spezialgeschäft für Kellerei-Artikel
Rathausstr. 15 Bingen a. Rh. Fernspr. 508



Vom Guten das Beste!

KLEBSTOFFE

für

Hand- und Maschinen-Etikettierung, enorm klebkraftig und ergiebig.

PFEIFFER & SCHWANDNER, LUDWIGSHAFEN

Vertreter: **Ulrich Berlin, Wiesbaden**
Fernspr. 6241 Kais. Friedr. Rg. 76.

Sehr wichtig

ist es, seine Versendungen und Bezüge gegen alle Transportgefahren, Diebstahl, Bruch, Leakage, Aufruhr und Plünderung zu versichern. — Die billigsten Prämien, die coulanteste Regulierung in Schadenfällen finden Sie stets bei der „Agrippina“, „Kölner Lloyd“, „Mitteleuropäische“

General-Agentur
JACOB BURG
ELTVILLE am Rhein.
Fernsprecher Nr. 12. Ia. Referenzen.

Wein-Etiketten

liefert die Druckerei der „Rheingauer Weinzeitung.“



JULIUS HINKEL SÖHNE

BAD DÜRKHEIM

FILIALE IN BAD KREUZNACH

GEGR. 1854

FERNSPR.: BAD DÜRKHEIM Nr. 38 u. 68. BAD KREUZNACH Nr. 803.

TELEGR.: BAD DÜRKHEIM: HINKEL. BAD KREUZNACH: HINKEL. BAD KREUZNACH: HINKEL.

KELLEREI- U. WEINBAU-ARTIKEL-GROSSHANDLUNG.

KELLEREI-MASCHINEN.

Flaschenpapiere, Kapseln, Kisten, Schönungsmittel, Weinpumpen, sowie alle übrigen Kellereibedarfs-Artikel. Eigene Strohhusenfabrik.

DEUTSCHE BANK

Biebrich

Postscheck-Konto RATHAUSSTR. 56 Fernsprecher Frankfurt Nr. 29 400. gegenüber dem Rathaus. Nr. 598 & 599.

Die neuerrichtete Zweigstelle für

BIEBRICH und den RHEINGAU

Erledigung sämtlicher Bankgeschäfte insbesondere

Herreinnahme von Spargeldern bei günstiger Verzinsung.
Eröffnung von Scheck und laufenden Rechnungen.
An- und Verkauf von Wertpapieren.
Einlösung von Zins- und Dividendenscheinen.
Verwahrung von offenen und verschlossenen Depots.
Vermietung von Schrankfächern.

Stahlkammer

Beratung in allen Vermögensangelegenheiten. Auskünfte über die Lage auf allen Wirtschaftsgebieten.

Kassenstunden 8—12½

J. ROVIRA & Co.,

Korkstopfenfabrik

San Feliu de Guixols (Catalonien), Reims, MAINZ, Kaiser Friedrich-Strasse 3.
Fernruf 319. Tel.-Adr.: Roviracomp.

Beste catalon. Sekt- und Weinkorken eigener Herstellung.

Stichige Weine
auch Weinhefe
kauft laufend.
Brennerei, GEORG EIFLER,
Mainz-Kostheim.

Hugo Brogsitter, Weinvermittlung
Wiesbaden.



Ia
Bernsteinfassboden-
Lack
Qualität I 22.—
II 18.—

Fussbodenvorstreich-
Farbe
Ko. 14.—

Ia Bohnerwachs, gar.
reine Terpentinware,
1/1 Ko. 26.— 1/2 Ko. 14.—
1/4 Ko. 7.—

Streichfertige Ölfarb.
in allen Tönen
zu bill. Fabrikpreisen.
Bester
Kelter-Emaill-Lack
(seit 25 Jahren bestens
bewährt)
per Kilo 32.— Mk.
Lackfarben u. Kittfabrik
Aug. Roerig & Co.
Verkaufsstelle:
Wiesbaden,
Marktstrasse 6.

Ankauf

von Gold-, Silber-,
Platingegenständen
in jeder Form, Ringen,
Ketten, Bestecken,
gold. Uhren, Servicen,
alten Gebissen, einz.
Zähnen, Brillanten
usw.
zu allerhöchsten
Tagespreisen!
Auswärtige Sendungen werden
postwendend erledigt.
Uhren werden bestens und
preiswert repariert.

M. EBBE,
Wiesbaden, Moritz-
str. 40.
Auf Wunsch persönl.
Besuch.

Stichige, defekte
Weine
Weinhefe etc.
kauft z. höchst. Tagespreisen
**Prälische Brennerei
und Likörfabrik**
G. m. b. H.
Neustadt a. d. Haardt,
Maximilianstraße 39,
Telefon Nr. 54.

Ia. neue
Weinfässer,
1/2 Stück, 1/4 Stück bis zu
25 Liter, alles aus garan-
tiert neuem Holz
empfehl. z. Tagespreisen
Caspar Schwed,
Küfermeister,
Oestrich 1. Rheing.